

Gumbo, maaltijdsoep uit Louisiana

Een flinke pan vol!

Ingrediënten:

150 ml zonnebloemolie	5 stengels bleekselderij geschild en in stukjes
100 gr bloem	
300 gr kipfilet in kleine blokjes	1 rode, 1 groene en 1 gele paprika in stukjes
200 gr chorizo in kleine blokjes	
450 gr aardappel (of wok) blokjes	1 ltr kippenbouillon
2 gesnipperde uien	Cajunkruiden*
2 gesnipperde knoflookteentjes	3 bosuitjes in ringetjes gesneden

Bereiding:

- Zorg dat je alle ingrediënten klaar hebt staan.
- Doe een beetje olie in een hapjespan en bak de kipfilet de chorizo
- Verhit in een grote soeppan de zonnebloemolie en doe de bloem erbij. Blijf regelmatig roeren en laat in plm 5 minuten koffiebruin worden.
- Doe het vlees erbij en roer even goed door.
- Doe de groenten (knoflook, paprika, bleekselderij, uien) en de aardappelen erbij. Roer nog even goed door.
- Schenk de bouillon erbij en breng op smaak met cajunkruiden*.
- Laat de soep een half uur zachtjes doorkoken.
- Garneer de soep met de bosuiringetjes

*) als je geen cajunkruiden in huis hebt, kun je ook een mix gebruiken van knoflookpoeder, paprikapoeder, peper, oregano en basilicum. Voeg ook een paar draaien uit de chilivlokkenmolen (let op: scherp!) toe.